



19 BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENT- UND  
MARKENAMT

12 **Offenlegungsschrift**  
10 **DE 199 22 362 A 1**

51 Int. Cl.<sup>7</sup>:  
**A 23 L 1/22**  
A 23 L 1/23

21 Aktenzeichen: 199 22 362.9  
22 Anmeldetag: 14. 5. 1999  
43 Offenlegungstag: 5. 10. 2000

DE 199 22 362 A 1

66 Innere Priorität:  
199 14 525. 3      30. 03. 1999

71 Anmelder:  
Drexel, Hans, 86381 Krumbach, DE

74 Vertreter:  
H. Weickmann und Kollegen, 81679 München

72 Erfinder:  
gleich Anmelder

56 Für die Beurteilung der Patentfähigkeit in Betracht  
zu ziehende Druckschriften:

DE      35 02 983 U1  
EP      02 99 078 U1  
WO      96 38 057 A1

Chemical Abstract, 79:41040;

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

54 Verfahren zum Würzen von Nahrungsmitteln

57 Die Erfindung betrifft eine Gewürzmischung, welche 1 bis 50 Gewichts-% Bierhefeautolysat, bezogen auf das Trockengewicht, enthält, weiterhin ein Verfahren zum Würzen von Nahrungsmitteln, insbesondere zur Herstellung oder/und Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren, Käse, Brot, Gemüse, Getränken und Soßen, bei dem man den Bestandteilen bei der Herstellung Bierhefeautolysat oder die oben genannte Gewürzmischung in üblicher Menge zusetzt.

DE 199 22 362 A 1

## Beschreibung

Die Erfindung betrifft eine Gewürzmischung, welche 1 bis 50 Gewichts-% Bierhefeautolysat, bezogen auf das Trockengewicht enthält, weiterhin ein Verfahren zum Würzen von Nahrungsmitteln, insbesondere zur Herstellung oder/und Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren, Käse, Brot, Gemüse, Getränken und Soßen, bei dem man den Bestandteilen bei der Herstellung Bierhefeautolysat oder die oben genannte Gewürzmischung in üblicher Menge zusetzt.

Heutzutage werden viele Nahrungsmittel unter Zusatz von Gewürzen, Geschmacksstoffen und Geschmacksverstärkern hergestellt und zubereitet. Besonders bei Nahrungsmitteln, die fertig gekauft werden, wie z. B. Fertiggerichten, Fertigsoßen, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Brot und Getränken, werden bei der Herstellung meist zusätzlich zu traditionellen Gewürzen auf Pflanzen- und Kräuterbasis Geschmacksverstärker eingesetzt, welche selbst keinen Eigengeschmack haben, sondern die Aufgabe haben, den Geschmack der übrigen Bestandteile hervorzuheben und zu verbessern. Ein klassisches Beispiel ist MSG (Natriumglutamat, E621), welches viel in Fertiggerichten, Suppen- und Soßenkomprimaten, Fleischaromakonzentraten und Konserven verwendet wird. MSG wird als Ursache des Chinarestaurant-Syndroms angesehen, das bei Verbrauch von großen Mengen dieses Geschmacksverstärkers auftreten kann. Dies führte sogar zu einem zeitweiligen Verbot von MSG in einigen Ländern.

Einige Lebensmittel unterliegen strengen Kontrollen, wie z. B. Fleisch- und Wurstwaren. Deutsche Wurst kann als Bestandteile die folgenden Zutaten aufweisen: Fleisch, Speck, Innereien, Salz und Gewürze. Weitere Zutaten werden in der Regel nur für regionale Spezialitäten verwendet.

Als qualitätsbestimmender Bestandteil von Wurstwaren ist ein Mindestgehalt an Fleischeiweiß ohne Bindegewebe-eiweiß, d. h. Muskelfleisch (Magerfleisch), für fast jede Wurstsorte vorgeschrieben. Er darf überschritten aber nicht unterschritten werden. Reines Muskeleiweiß ist besonders hochwertig, daher bestimmt sein Anteil die Qualität der Wurstware.

Nach der Art der Herstellung und der verwendeten Zutaten unterscheidet man Rohwurstwaren, Brühwurstwaren und Kochwurstwaren. Rohwurstwaren werden aus rohem Material, in der Regel aus rohem Rind- oder Schweinefleisch, kernigem Speck, Salz und Gewürzen hergestellt. Dazu wird das Fleisch entbeint, soweit nötig von Sehnen befreit und in einer speziellen Schneidewanne mit rotierenden Messern (Kutter) zerkleinert, bis die richtige Körnung erreicht ist. Nach dem Zumischen von Salz und Gewürzen wird die Wurstmasse in Hüllen abgefüllt, welche atmungsaktiv, wasser- und dampfdurchlässig sowie elastisch sein müssen, da die Würste im Laufe der Reifung Wasser abgeben und schrumpfen. Die Rohwurstreifung sorgt für die gewünschte Säuerung, Aromabildung, Schnittfestigkeit und Haltbarkeit und wird normalerweise bei 15 bis 22°C durchgeführt. Rohwurstwaren können auch zusätzlich geräuchert werden. Beispiele für Rohwürste sind Salami, Salsiz, Mettwurst.

Brühwurstwaren werden wie Rohwürste aus roh zerkleinertem Rind- oder Schweinefleisch, Speck sowie Salz und Gewürzen hergestellt. Beim Zerkleinern des Fleisches im Kutter wird feingestoßenes Eis zugefügt. Dieses kühlt die Wurstmasse (Brät) und sorgt für einen homogenen Fleischteig. Rote Brühwurstsorten werden unter Zusatz von Pökelsalz hergestellt, weiße Sorten sowie Bratwürste ausschließlich mit Kochsalz. Brühwürste unterscheiden sich danach, wie fein das Brät gekuttert wurde. Nach der Abfüllung werden die Wurstwaren gebrüht und zum Teil ebenfalls geräuchert.

Beim Brühen in heißem Wasser oder heißem Wasserdampf gerinnt das Fleischeiweiß und erstarrt. Auf diese Weise wird die Schnittfestigkeit erreicht. Unter Brühwürste fallen u. a. Wiener Würstchen, Bratwurst, Mortadella und Weißwurst.

Kochwurstwaren werden überwiegend aus vorgekochtem oder vorgebrühtem Fleisch, Innereien, Speck und Schwarten hergestellt. Auch rohe Ausgangsmaterialien wie Blut oder Leber können verwendet werden. Nach dem Abfüllen in Wursthüllen werden die Wurstwaren nochmals gekocht, einige Sorten zusätzlich geräuchert. Kochwürste sind im Gegensatz zu Brühwürsten nur im erkalteten Zustand schnittfähig. Man unterteilt die Kochwürste in Leberwürste, Blutwürste und Sülzwürste.

Fleisch- und Wurstwaren werden heute nicht nur aus Rind- und Schweinefleisch hergestellt, sondern auch aus Geflügel.

Weitere Fleischwaren umfassen Pasteten, Rouladen, Klopse, Fleisch am Stück, z. B. Steak, Schinken, Innereien u. dgl.

Wie bereits erwähnt, wird die beabsichtigte Geschmacksnote von Fleisch- und Wurstwaren entweder durch Räuchern oder durch Zugabe ausgewählter Gewürze erzielt. Als Gewürze dienen außer dem immer verwendeten Pökelsalz häufig Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch sowie andere Gewürze wie z. B. Muskatnuss, Majoran, Koriander, Nelken u. dgl.

Heutzutage ist ein geringer Fettgehalt bei Nahrungsmitteln und besonders bei Wurst- und Fleischwaren, die in Deutschland einen Mindestgehalt an Magerfleisch enthalten müssen, und bei Käse ein wichtiges Kriterium bei der Beurteilung der Qualität. Oft büßen fettarme Nahrungsmittel jedoch durch diesen Umstand an Geschmack ein.

Aufgabe der vorliegenden Erfindung war es daher, Gewürzmittel bereitzustellen, welche für die Herstellung von Nahrungsmitteln mit einer neuen und verbesserten Geschmacksnote geeignet sind, insbesondere für die Herstellung von fettarmen Nahrungsmitteln, sowie ein Verfahren zum Würzen von Nahrungsmitteln.

Diese Aufgabe wird erfindungsgemäß gelöst durch die Bereitstellung einer Gewürzmischung, die sich dadurch auszeichnet, daß sie Bierhefeautolysat in einer Menge von 1 bis 50 Gewichts-%, bezogen auf das Trockengewicht, bevorzugt 1 bis 40 Gewichts-%, stärker bevorzugt 1 bis 20 Gewichts-%, besonders bevorzugt 1 bis 10 Gewichts-% enthält. Weitere Bestandteile der erfindungsgemäßen Gewürzmischungen mit Bierhefeautolysat sind zusätzlich eine oder mehr der folgenden Komponenten: Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Würze, Glucose, Lactose. Es können auch zusätzlich Geschmacksverstärker vorhanden sein, wie z. B. E621. Weiterhin kann in der Gewürzmischung auch Trockenhefe enthalten sein, bevorzugt bis zu 25%, besonders bevorzugt 10–20%. Die genannte Gewürzmischung ist für das Würzen von Nahrungsmitteln, insbesondere von Fleisch- und Wurstwaren und für Käse und Brot geeignet, auch zusätzlich zu anderen Gewürzen.

Hefeautolysate sind Konzentrate von löslichen Komponenten von Hefezellen, welche vorwiegend durch Autolyse gebildet werden. Zur Gewinnung eines Autolysats züchtet man Hefe auf einem geeigneten Nährmedium, z. B. Zuckerrübenmolasse, wobei die Hefezellen aufgrund der proteolytischen Aktivität ihrer eigenen Enzyme teilweise autolysieren. Die Produkte werden getrocknet und sind in Pulverform erhältlich. Die Zellwände werden in der Regel nicht entfernt, sodass die autolysierten Hefen zum Teil löslich sind. Hefeautolysate werden auch als Hefeextrakte bezeichnet und werden zur Fermentierung als Substrate und in der Nahrungsmittelindustrie als Geschmacksverstärker verwendet.

Hefeextrakte können außer mit Hilfe der Autolyse auch durch Thermolyse (z. B. durch Erhitzen auf 100°C), Plasmolyse (beispielsweise durch Behandlung mit konzentrierten Salzlösungen) oder durch mechanisches Aufbrechen (Homogenisierung) gewonnen werden.

Für die Zwecke der vorliegenden Erfindung wird bevorzugt ein Autolysat der Bierhefe (*Saccharomyces cerevisiae*, Bierhefe-Stämme) verwendet, da diese eine besonders positive Auswirkung auf den Geschmack des damit gewürzten Nahrungsmittels hat.

Überraschenderweise stellte sich heraus, daß der Zusatz von Bierhefeautolysat zu verschiedenen Lebensmitteln nicht nur den Geschmack verbessert, sondern daß man durch die Zugabe des Bierhefeautolysats zu Produkten mit geringem Fettgehalt eine Geschmacksqualität erreichen kann, welche normalerweise nur bei einen bestimmten höheren Fettanteil erreicht wird. Bei einigen Nahrungsmitteln wird zudem durch Zugabe der Gewürzmischung der Erfindung ein angenehmer bierartiger Geschmack erreicht.

Unter anderem enthält das für die Gewürzmischung der Erfindung geeignete Bierhefeautolysat natürliche Komponenten, die als Geschmacksverstärker wirken. Darunter ist z. B. die Aminosäure Glutaminsäure, deren Mononatriumsalz den Geschmacksverstärker Natriumglutamat (MSG) darstellt. Auf diese Weise kann den zu würzenden Nahrungsmitteln MSG in natürlicher Form zugegeben werden. Der Vorteil ist hierbei zum einen, daß kein oder nur wenig zusätzliches MSG hinzugegeben werden muß. Zweitens wird ein Gewöhnungseffekt vermieden, da das Bierhefeautolysat zusätzlich zu MSG eine Vielfalt an anderen Geschmacksstoffen enthält.

Ein weiterer Gegenstand der vorliegenden Erfindung ist ein Verfahren zum Würzen von Lebensmitteln, insbesondere von Wurst- und Fleischwaren, Käse, Brot, Kekse, Kracker u. dgl. Salat- und Fertigsoßen, Essig, Senf, Ketchup, fertig zubereitetem Gemüse, wie etwa Sauerkraut, sowie von Getränken, z. B. alkoholischen Getränken sowie auch Kartoffelchips und verwandte Knabberereien, Knödel, z. B. Semmelknödel u. dgl., bei dem Bierhefeautolysat oder die erfindungsgemäße Gewürzmischung in einer üblichen Menge zugesetzt wird.

Bierhefeautolysat oder die erfindungsgemäße Gewürzmischung kann bei der Herstellung oder auch nachträglich in Soßen oder als Streugewürz verwendet werden. Besonders gute Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn die Gewürzmischung oder das Autolysat während der Herstellung hinzugegeben wird.

Die Gewürzmischung oder das Bierhefeautolysat können grundsätzlich bei der Käseherstellung eingesetzt werden. Beispielsweise bei der Frischkäseherstellung wird dem Frischkäse oder dem Bruch (z. B. bei Hüttenkäse) das Autolysat oder die Gewürzmischung in einer Menge zugegeben, daß sie einer Menge an Bierhefeautolysat von 0,1 bis 5 g/kg Käsemasse entspricht. Käse kann auch nachträglich durch Einlegen in eine die Gewürzmischung enthaltende Flüssigkeit behandelt werden.

Bei der Brotherstellung wird das Bierhefeautolysat oder bierhefeautolysathaltige Gewürz bevorzugt zum Teig hinzugegeben. Eine geeignete Menge Bierhefeautolysat liegt hierbei im Bereich von 0,1 bis 5 g/kg Teig.

Auch Fleisch- und Wurstwaren können durch die erfindungsgemäße Gewürzmischung geschmacklich enorm verbessert werden. Dies zeigt sich vor allem bei magerem Fleisch, anderen fettarmen Fleischwaren und fettarmen Wurstzubereitungen. Im Sinne dieser Erfindung umfasst der Begriff Fleisch alle Arten von Fleisch, z. B. Rind- und Schweinefleisch aber auch Geflügel wie etwa Hühnchen und Pute. Das gleiche gilt für Wurstwaren.

Das Fleisch kann in unzerkleinertem Zustand mit dem Bierhefegewürz der Erfindung behandelt werden. Dazu wird es bevorzugt über einen gewissen Zeitraum in eine Flüssigkeit eingelegt, in der Bierhefeautolysat oder die Gewürzmischung gelöst ist. Die Gewürzmischung kann auch zum Pökeln verwendet werden. Das Bierhefeautolysat ist leicht löslich und eignet sich daher gut zur Herstellung von Marinaden oder Soßen. Es können grundsätzlich alle Arten von Fleisch behandelt werden, z. B. Steak, Braten, Schinken, Formfleisch, Lachsfleisch. Das Bierhefeautolysat kann auch in das Fleisch in Form einer Lösung injiziert werden, wenn z. B. lediglich durch Einlegen die gewünschte Geschmacksintensität nicht erreicht wird.

Eine bevorzugte Ausführungsform des erfindungsgemäßen Verfahrens besteht in der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, bei dem man zerkleinertem Muskelfleisch, Fett, gegebenenfalls anderen genießbaren Teilen von Schlachttieren, Salz- und Gewürzen Bierhefeautolysat oder die erfindungsgemäße Gewürzmischung mit Bierhefeautolysat in einer üblichen Menge zusetzt.

Es stellte sich überraschenderweise heraus, dass ein Zusatz von Bierhefeautolysat zu einem Brät für die Wurstherstellung oder zu unzerkleinertem Fleisch dazu führt, dass das fertige Produkt einen verbesserten Geschmack und ein wohlschmeckendes bierartiges Aroma aufweist. Bevorzugt setzt man den übrigen Zutaten Bierhefeautolysat oder die erfindungsgemäße Gewürzmischung in einer Menge zu, die 0,1 bis 5 g Bierhefeautolysat/kg Fleisch und Fett entspricht. Stärker bevorzugt ist ein Zusatz von 0,1 bis 1 g Bierhefeautolysat/kg. Von der erfindungsgemäßen Gewürzmischung werden dem Brät bevorzugt 5 bis 25 g, stärker bevorzugt 8 bis 20, stärker bevorzugt 8 bis 12 g/kg Fleisch und Fett zugegeben.

Das erfindungsgemäße Verfahren kann für alle drei der oben genannten Wurstwarenkategorien angewendet werden. Es können auch zusätzlich zum Bierhefeautolysat bekannte Zutaten und Gewürzmischungen eingesetzt werden.

Besonders bevorzugt ist die Verwendung von Bierhefeautolysat bei der Herstellung von Rohwurst- und Brühwurstwaren, wobei das Hefeautolysat der Mischung der Wurstkomponenten zugesetzt wird.

Es ist jedoch auch möglich, das Gewürz mit Bierhefeautolysat mit den sonstigen verwendeten Gewürzzusätzen zu vermischen und dieses resultierende Gemisch dann dem Brät beizumischen.

Durch die Zugabe von Bierhefeautolysat ist es überraschenderweise zusätzlich möglich, besonders fettarme Fleisch- und Wurstwaren und Käse herzustellen, die trotz ihres geringen Fettgehaltes wohlschmeckend sind. Der Fettgehalt läßt sich um bis zu 40% des normalen Fettgehalts einer Wurst oder sonstiger Fleischware verringern, ohne daß der Geschmack leidet. Solche Wurstwaren weisen dann bevorzugt einen Fettgehalt von weniger als 10%, stärker bevorzugt weniger als 5% auf. Auch fettarmer Käse mit weniger als 10% Fett, stärker bevorzugt weniger als 5% Fett läßt sich so herstellen.

Die Zugabe der erfindungsgemäßen Gewürzmischung hat den weiteren Vorteil, daß die Menge an Salz und Bindemitteln (in der Regel Phosphate) verringert werden kann, die normalerweise einer Wurstmasse beigemischt werden müssen.

Ein weiterer Gegenstand der Erfindung sind Nahrungsmittel, welche Bierhefeautolysat oder das erfindungsgemäße Gewürz in einer solchen Menge enthalten, die 0,1 bis 5 g Bierhefeautolysat pro kg Nahrungsmittel entspricht, bevorzugt 0,1 bis 1 g/kg. Solche Nahrungsmittel sind Fleisch- und Wurstwaren, Käse, Brot und Knabbergebäck, Salat- und Fertigsoßen, Essig, Senf, Ketchup fertig zubereitetes Ge-

müse, wie etwa Sauerkraut, sowie Getränke, z. B. alkoholische Getränke. Außerdem Knödel und Knabbereien, z. B. Kartoffelchips, Erdnüsse etc. Besonders bevorzugt sind fettarme Nahrungsmittel, insbesondere Käse, Fleisch- und Wurstwaren mit weniger als 10% Fettgehalt.

Besonders bevorzugt sind Fleisch- und Wurstwaren, die mit der Gewürzmischung der Erfindung gewürzt sind. Noch ein weiterer Gegenstand der Erfindung ist daher eine Wurstware, besonders bevorzugt eine Brüh- oder Rohwurst, die sich durch einen äußerst geringen Fettgehalt auszeichnet. Die erfindungsgemäße Brüh- oder Rohwurst weist lediglich einen Fettanteil von weniger als 10% auf. Besonders bevorzugt ist eine Rohwurst z. B. eine salamiartige Wurst, oder eine Brühwurst, z. B. Bratwurst, mit weniger als 5 % Fett, besonders bevorzugt mit 4% Fett, der bei der Herstellung 15 bis 25 g der erfindungsgemäßen Gewürzmischung pro kg Brät zugegeben wurden. Eine Menge an Bierhefeautolysat liegt im Bereich von etwa 0,5 bis 5 g/kg der Fleisch- und Fettbestandteile. Außerdem weist die Wurst bevorzugt einen verringerten Bindemittelgehalt (besonders Phosphate) auf. Darüber hinaus kann die erfindungsgemäße Wurst auch ohne Schüttung hergestellt werden.

Die folgenden Rezepturen sollen die Erfindung beispielhaft erläutern.

#### Beispiel 1

##### Wiener Würstchen mit Bierhefeautolysat

32 kg Rindfleisch der Klasse II, 19 kg Schweinefleisch der Klasse II und 25 kg Speck (Nacken) werden mit Hilfe eines Fleischwolfs (einfacher Satz, 3 mm) zerkleinert, wobei Fleisch und Speck getrennt gewolft werden. Das Fleisch wird mit 20 g Nitritpökelsalz pro Kilogramm Fleisch und Fett und ca. 4 kg Eis zusammen mit Kutterhilfsmitteln bei ca. 6°C angekutert (Kuttermesser Größe 6). Anschließend wird der Speck zugegeben und ohne weitere Schüttung zur Homogenität gekutert. Weitere 20 kg Eis werden zusammen mit Gewürzen und anderen Zutaten (8 bis 12 g Gewürzmischung mit Bierhefeautolysat [enthaltend 3 bis 5% Bierhefeautolysat sowie die weiteren Bestandteile: Gewürze, Gewürzextrakte, Würze, Speisesalz, Glucose, Lactose, Geschmacksverstärker E621]), 5 g Class-Super 0585 oder Frischmat-P 5527, 1 g Würzomat 5200, 6 g FSB Plus 5105, alle Angaben pro Kilogramm Fleisch und Fett, hinzugegeben und bis zur vollständigen Aufnahme weiterbearbeitet. Anschließend wird die Masse abgefüllt (Saitlinge Kal. 18/20) und pro 60 g abgedreht. Die Weiterbehandlung besteht in Umröten, Räuchern (heiß bei 70 bis 75°C), Bräuen (20 Minuten bei 74°C) und Abkühlen (warm, dann kalt duschen). Alle Produktbezeichnungen nach Fa. Wiberg Handwerk.

#### Beispiel 2

##### Münchner Weißwurst mit Bierhefeautolysat

8 kg Schwarten werden weichgekocht, unter fließendem Wasser abgekühlt und abgetropft. 24 kg Schweinefleisch der Klasse II, 25 kg Speck und die gekochten Schwarten werden separat gewolft (Wolfeinsatz: doppelter Satz - 2 mm Endscheibe). Das Fleisch wird mit 24 g Kochsalz pro kg Fleisch und 5 g Class-W 0588 pro kg Fleisch 5 Runden trocken laufen gelassen. Anschließend wird mit ca. 4 kg Eis bis 6°C angekutert und dann der Speck zugegeben und ohne Schüttung bis ca. 14°C gearbeitet. Ca. 21 kg Eis und Gewürze, (8 bis 12 g Gewürz mit Bierhefeautolysat (siehe Beispiel 1), 1 g Zitronia 5145, 1 g Würzomat 5200, Angaben pro kg

Fleisch und Fett) werden eingearbeitet, und die Temperatur wird auf ca. 0°C abgesenkt. Nach guter Emulgierung werden die gewolften Schwarten untergemischt und die Masse anschließend in Schweinedärme Kal. 28/30 abgefüllt. Anschließend werden die Würste für 25 Minuten bei 70°C gebrüht und unter fließendem Wasser abgekühlt.

#### Beispiel 3

##### Lachsfleisch (Formfleisch) mit Bierhefeautolysat

12 kg Schweinefleisch Klasse II werden wie in Beispiel 2 gewolft. Anschließend wird die Masse im Poltergerät mit 8 bis 12 g/kg Fleisch der Gewürzmischung aus Beispiel 1 plus 0,5 g COLORED Nr. 0516, 0,5 g Knoblauch flüssig Nr. 0521, 30 g Nitritpökelsalz, 0,5 g Biobak Ultra Plus Nr. 6874, (Angaben pro kg Fleisch und Fett) ca. 30 Minuten massiert. Dann wird die Masse abgefüllt und unter den folgenden Bedingungen gereift: 2 Stunden Trocknen bei 20°C, 6 Stunden Trocknen bei 26°C, 20 Stunden Umröten bei 26°C (Feuchte 90%), 20 Stunden Umröten bei 24°C (Feuchte 88%), 20 Stunden Umröten bei 24°C (Feuchte 85%). Anschließend wird bei ca. 22°C geräuchert.

#### Beispiel 4

##### Ochsenwurst mit Bierhefeautolysat

7 kg Ochsenfleisch und 3 kg Schweinebug werden gewolft (Wolfeinsatz: doppelter Satz mit 2 mm Endscheibe) und mit einer Gewürzmischung (10-20 g Gewürz mit Bierhefeautolysat aus Beispiel 1, 25 Nitritpökelsalz, 1 g Würzomat, 5 g Frischomat P, Angaben pro Kilogramm Fleisch und Fett) vermengt und durch eine 2 mm Scheibe gewolft. Anschließend wird wiederum leicht durchgemengt und in Saitlinge Kal. 18-20 bis 22-22 gefüllt. Danach wird wie oben beschrieben geräuchert und bei 72°C für 20 Minuten gebrüht.

#### Beispiel 5

##### Friskäse mit Bierhefeautolysat

Zu einer Friskäsezubereitung wurden 10 g/kg Friskäsemasse der Gewürzmischung mit Bierhefeautolysat aus Beispiel 1 zugesetzt, das Gewürz vorsichtig untergehoben und die Mischung gut durchgerührt. Anschließend wurde der Friskäse unter Kühlung gelagert.

#### Beispiel 6

##### Kräutergeist mit Bierhefeautolysataroma

25 Wacholderbeeren, 20 g Ackergauchheil, 20 g Hauhechel, 20 g Alpenbeerentraube, 10 g getrocknete oder 20 g frische Petersilienwurzel sowie 10 g der Gewürzmischung aus Beispiel 1 werden mit 1 l Wodka vermischt. Die Mischung wird 2 Wochen lang ziehen gelassen, wobei täglich geschüttelt wird. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit filtriert und abgefüllt.

#### Beispiel 7

##### Likör mit Bierhefeautolysataroma

1 kg reife Schlehen, nach dem ersten Frost geerntet, wurden leicht angequetscht. Anschließend wurden sie mit einer Vanillestange und 10 g der Gewürzmischung aus Beispiel 1

in 1 l reinem Alkohol (90 bis 98%) in einem großen gut schließenden Gefäß angesetzt. Die Mischung wurde 7 Wochen lang an einem schattigen Platz ziehen gelassen. Anschließend wurde sie abgeseiht, und es wurden 200 g weißer Zucker in 1 l Wasser geklärt und zu dem Schlehenmazerat gegeben. Nach zwei weiteren Tagen Ruhezeit wurde filtriert und abgefüllt.

kennzeichnet, dass es Brot ist.

#### Patentansprüche

1. Gewürzmischung, **dadurch gekennzeichnet**, dass sie 1 bis 50 Gewichts-% Bierhefeautolysat, sowie einen oder mehrere der folgenden Bestandteile enthält: Salz, Gewürze, Gewürzextrakte, Würze, Glucose, Lactose, Trockenhefe.
2. Gewürzmischung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass sie zusätzlich Geschmacksverstärker enthält.
3. Verfahren zum Würzen von Nahrungsmitteln, dadurch gekennzeichnet, dass man den Nahrungsmitteln bei der Herstellung oder/und Zubereitung Bierhefeautolysat oder die Gewürzmischung nach Anspruch 1 zusetzt.
4. Verfahren nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, dass man Bierhefeautolysat oder die Gewürzmischung nach Anspruch 1 oder 2 bei der Herstellung oder/und Zubereitung von Wurstwaren, Fleischwaren, Käse oder/und Brot zusetzt.
5. Verfahren nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, dass man Bierhefeautolysat oder die Gewürzmischung nach Anspruch 1 oder 2 bei der Herstellung von Salat- oder/und Fertigsoßen, Essig, Senf oder/und alkoholischen Getränken zusetzt.
6. Verfahren nach einem der Ansprüche 3 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass man Bierhefeautolysat oder die Gewürzmischung nach Anspruch 1 oder 2 bei der Herstellung oder/und Zubereitung von fettarmen Nahrungsmitteln verwendet.
7. Verfahren nach einem der Ansprüche 3 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass man Bierhefeautolysat oder die Gewürzmischung nach Anspruch 1 oder 2 in einer Menge verwendet, die 0,1 bis 5 g Bierhefeautolysat/kg Nahrungsmittel entspricht.
8. Verfahren nach einem der Ansprüche 3 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass man zu Wurst- oder Fleischwaren aus Muskelfleisch, Fett, gegebenenfalls anderen genießbaren Teilen von Schlachttieren, Salz und Gewürzzusätzen, Bierhefeautolysat oder die Gewürzmischung nach Anspruch 1 oder 2 in einer Menge zusetzt, die 0,1 bis 5 g Bierhefeautolysat/kg Fleisch und Fett entspricht.
9. Verfahren nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, dass man Bierhefeautolysat oder die Gewürzmischung nach Anspruch 1 oder 2 in einer Menge zusetzt, die 0,1 bis 1 g Bierhefeautolysat/kg Fleisch und Fett entspricht.
10. Nahrungsmittel, dadurch gekennzeichnet, dass es Bierhefeautolysat oder die Gewürzmischung nach Anspruch 1 oder 2 in einer Menge enthält, die 0,1 bis 5 g Bierhefeautolysat/kg Nahrungsmittel entspricht.
11. Nahrungsmittel nach Anspruch 10, dadurch gekennzeichnet, dass es ausgewählt ist aus Fleischwaren, Wurstwaren und Käse und einen Fettgehalt von weniger als 10% aufweist.
12. Nahrungsmittel nach Anspruch 11, dadurch gekennzeichnet, dass es eine Wurstware mit einem Fettgehalt von weniger als 5% ist.
13. Nahrungsmittel nach Anspruch 10, dadurch ge-